

《お取引先各位》

日頃より格別のご愛顧、心より感謝しております。

11月の新入荷ワインをご紹介します。秋の夜長を彩る最高のドルチェット！San Fereolo サン フェレオーロからは新しいヴァンテージを一挙ご紹介。トスカーナの伝統、変わらない美しさ Fanetti ファネッティからは、長らく欠品していたヴィーノ ノーピレの現行ヴァンテージと、伝統に忠実に造られた本物のヴァンサント！エミリア＝ローマニアではなくロンバルディア、マントヴァで造られるランブルスコ、ヴェルディエーリより食欲の秋をさらに加速させる新ヴァンテージ。そして、今年3月に出会いました新しい造り手、La Cascinetta ラカッシネッタ。まだ未知な部分も多い Ruche ルケに心酔し、独自の感性とチャレンジを恐れない造り手ジャンカルロ。驚きの醸造とは対照的に魅力溢れるルケは、ぜひ一度飲んでいただきたいワインです！

## 11/11(金) 頃より出荷 ※分散出荷を行うため、納品日指定に合わせられない場合があります。

現在取り扱い倉庫より、1日あたり出荷制限が設けられております。出荷の集中を避けるため、分散出荷を取り入れさせていただきます。出荷の混乱を避けるため、まとまったご注文より優先させていただきます。どうかご理解、ご協力をお願いいたします。

## San Fereolo サン フェレオーロ

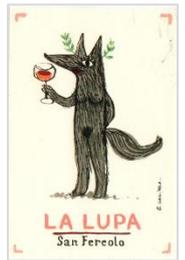
ピエモンテークネオドリアーニ

ドルチェットといえば、、反射的にサン フェレオーロを思い出してもらえようになってきたのではないのでしょうか!? ドルチェットの最高表現、サン フェレオーロ。今年のリリースも無事に到着しております。そして、長らくお待ちせましたニコレッタの造る唯一の白ワイン「コステ ディ リアーヴォロ」の後継となる新しい白、「Coste di Valanche コステ ディ ヴァランケ」がいよいよリリースです！

### Rosato "La Lupa" 2021 ロザート "ラ ルーパ" 《新ヴァンテージ》

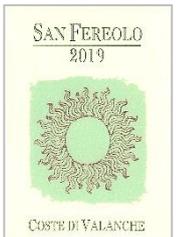
「フラグシエンツァ」というブドウの病気によって、リースリングの畑が壊滅。。そこで残ったトラミネールと、ドルチェットを用いた、見た目にもチャーミングなワイン。ベースは、アルタランガのドルチェットにサン フェレオーロのトラミネール。繊細で酸の高いドルチェットに、トラミネールのアロマとヴォリューム感、そしてほんのり感じるタンニン、個性的と心地よさが共存したロザートです。

2021は夏の猛暑によりブドウの収穫量は落ちたものの、過熟や酸が落ちることなく、均衡を保ちながら成熟したという珍しいヴァンテージ。ドルチェットの淡い色素とキメ細かいタンニン、トラミネールの繊細で柔らかな果実味、香り。現時点でも十分に美味しいですが、これから先の熟成もイメージできる素晴らしい味わい。エチケッドはニコレッタがこのワインに感じるイメージ、「狼のようなワイルドさと、ちょっぴりのセクシーさ」を表わした可愛らしい牝狼のイラスト。



### Bianco "Coste di Valanche" 2019 ビアッコ "コステ ディ ヴァランケ" 《新アイテム》

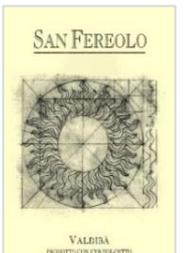
2017の収穫が最後となった「コステ ディ リアーヴォロ」に代わる新しい白。アルタランガの中でも、標高の高いロッカチリエの畑に植えたリースリングとトラミネール。標高600mにもなるロッカチリエの畑は、ドリアーニに比べ白亜質が多く、大きな塊のチョークが転がり、砂質、シルトの混ざり合った土地。水はけもよく土地のカロリーが低いため、果実味よりも香りを持ったブドウが収穫できると語るニコレッタ。2016年に植樹し、3年目となる2019の収穫より醸造を行いました。セパージュの比率は70:30とコステ ディ リアーヴォロと同じでしたが、アルタランガ周辺は野生動物が多く、糖度が高くアロマティックなトラミネールはシカの食害によって2/3が無くなってしまったといいます。結果的にリースリングの比率が増えたファーストヴァンテージ。醸造方法は、コステ ディ リアーヴォロと大きく変える事なく、リースリングのみ果皮と共に醗酵、オリの上でシュール・リーの状態で6カ月以上の熟成を行いました。



樹齢が若い事、そして野生動物の食害もあり、収穫量が非常に少なかった2019、しかしそのワインのクオリティの高さには心底驚かされます、、、ドリアーニでは感じなかった線の美しさ、エレガンス、そして何よりも香りの高さ、複雑さ。コステ ディ リアーヴォロとは、全く違うイメージと表現に驚かされます。ニコレッタがイメージしている、「これからのサン フェレオーロ」を感じる魅力あふれるワインです。

### Dolcetto "Valdiba" 2020 ドルチェット "ヴァルディバ" 《新ヴァンテージ》

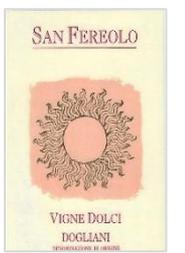
サンフェレオーロが「ドルチェットのもう一つの姿、最大の表現」であるとするならば、このヴァルディバはその名の通り「地域性、慣習」、いわば地元らしさを意識して造られる、オーソドックスなドルチェット。ネッピオーロとは異なり、日常的にテーブルに並ぶ飽きの来ないドルチェットを表現したワインです。



2020年は雨が多く、病気が蔓延したこともあってサン フェレオーロの畑では収穫量が少なくなったヴァンテージ。ただ、収穫したブドウ自体のクオリティは高く、丸みを帯びた酸が魅力的、そして十分な果実味と土地由来の厚みも感じるドルチェットに仕上がりました。特別な表現というよりも、日頃感じる愉しみ・喜びを感じさせてくれるような、味わい深いドルチェットです。

### Dolcetto "Vigne Dolci" 2020 ドルチェット "ヴィーニエ ドルチ" 《新ヴァンテージ》

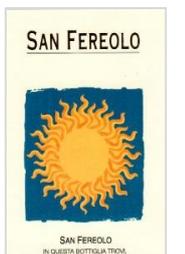
ドリアーニとは異なる土壌、気候環境をもつアルタランガの畑で収穫したブドウで造られる、第3のドルチェット。DOCのエリア内なのでドリアーニを名乗ることもでき、標高500m~600m、白亜質、砂質、シルトが大半を占めるロッカチリエの畑。



サン フェレオーロの畑に比べると水はけがよく、雨や病気の影響をあまり受けなかったアルタランガ。十分な日照と気温差、土地由来の酸、2020は今まで以上に明確な違いを感じ、エレガンス、美しさを表現したドルチェット。香りの華やかさ、そして酸の美しさに驚かされてしまいます。ヴァルディバとは全く表情の違う、洗練された魅力と繊細で美しい余韻。今のニコレッタがイメージしているドルチェットを、一番強く感じるワインだと思います。

### Dogliani "San Fereolo" 2015 ドリアーニ "サン フェレオーロ" 《新ヴァンテージ》

ニコレッタの考える、ドルチェットの最大表現ともいえるワイン。今年は2015年のリリースとなります。ドルチェットというブドウの本質を表現するために、彼女がたどり着いたのは伝統的なバローロの造り手達。果皮との接触を長くとり、開放式の大樽で長期間の浸漬醗酵。タンニンが少ないといわれるドルチェットですが、このブドウのタンニンは果皮ではなく種子にある、そして種子から上質なタンニンを抽出するには、種子の完熟を待ってから収穫を行わなくてはならない。樹上で限界まで完熟したドルチェットのみを選別し、果皮とともに長期間の醗酵。6年以上の歳月をかけて世に出される、まさに唯一無二のドルチェット。



雨が多く気温の低かった2014、彼女の求める「サン フェレオーロ」に見合わなかったため、醸造を行っていません。なので1年飛び、2015がリリースとなりました。2015は気候的にいえば日照にも恵まれた良いヴァンテージですが、サン フェレオーロの畑では「ゴルフボール大の雹が1時間以上降り続いた」という忌まわしいヴァンテージ。。当然ながらブドウの房はすべて落ち、葉も残らないほどの惨劇でした。そのため、収穫量の約60%を失ったという2015、当時の彼女はショックのあまり「今年もサン フェレオーロは造る事は難しい」そう話していたのを覚えています。

しかし、雹の被害を受けなかった部分からは、良年の恩恵を受けた理想的なブドウが結実しました。結果的に生産量は激減したものの、果実としては本当に素晴らしい収穫。その良

さは出来上がったワインを飲んでいただければ歴然です。熟れて果皮まで完熟した妖艶な果実香と、シルクのようなきめ細かく柔らかいタンニン。バルベラやネッピオーロでは決して味わえない一体感。柔らかみを前面に感じる、質感心地よいドルチェット。やはり、サンフェレオーロのドルチェットは、他のどのドルチェットにも代えがたい存在だと明言できます。

## Langhe "1593"2011 “ミルチンクエチエントノヴァン外レ” <新ヴァンテージ>

「地元リアーニに記録が残る、ドルチェットが醸造されたと言われる最古のヴァンテージ」。サンフェレオーロの畑の中でも、もっとも古い区画(第二次大戦前に植えられた樹齢80年近いブドウ樹)、その半分以上のブドウ樹はピエディ フランコ(台木を使わずに自根にて栽培)として残っている畑。ここから選別した最高のブドウのみを収穫、ブドウの持つ高いポテンシャルを表現しきるため、伝統的なバローロの造り手のような繊細かつ長い時間をかけた醸造方法。抽出をより繊細に行うため、Capello Sommerso カペッロ ソンメルソ(=果帽を崩さず、中蓋をで液面に浮かせ上げさせる手法)を取り入れ、長期間のマセレーション。強く抽出をせず、優しくゆつくりと引き出された果皮の要素は、複雑味と繊細さ、エレガントさを数段押し上げております。

2011は猛暑で、ブドウの果皮が焦げるような暑さ、と言われるほどの過熟のヴァンテージ。サンフェレオーロよりも更なる熟成期間を取ったドルチェットからは、単なる糖度の上昇だけではなくフェノールの完熟。そして一般的な「酸の喪失」はなく、むしろ十分な酸が残っている状態だったと話す彼女。

このワインを飲んでもらえれば、「ドルチェットにはポテンシャルがない」という言葉が間違いだという事を皆理解してくれるでしょう、。猛烈なヴォリューム感と香りの複雑さ、妖艶さ、濃密でいてなめらか、存在感のあるタンニン。そして熟成香と相まって柔らかくも長く続く余韻。前回の2010とはまた違う、暑い年特有のエネルギッシュさ、魅力をもった素晴らしい味わいとなっていました。収穫から10年を越えた熟成を経て、もはやドルチェットであることはもちろん、その存在を越え「素晴らしいピエモンテの赤」という次元に到達している、そう言った方が伝わりやすいように感じてしまいます、。汗。一つのブドウ品種を愛し、固定観念を越えたサンフェレオーロ、ニコレッタの探求心を形にした素晴らしいドルチェットです！



## Fanetti ファネッティ

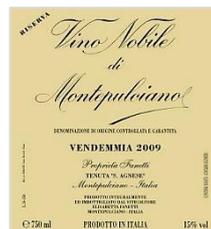
トスカナーシエナーモンテプルチアーノ

街の名前でもあり、イタリアを代表するワイン「ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ」。このワインの創始者の一家であるファネッティ。歴史と伝統を持つワイナリーは数多く存在しますが、近代的な醸造設備を使わず、100年前と変わらないワイン造りを続けているのは、恐らく他には存在しないのではないのでしょうか？今回彼らが販売している現行ヴァンテージのヴィーノノービレ(驚)と、彼らとしても久しぶりに販売・ボトル詰めされたというヴィンサント(しかも中身は1996!?)をご紹介します！

## Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2016 ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ リゼルヴァ <新ヴァンテージ>

1915年より生まれたとされる、モンテプルチアーノの高貴なワイン「Vino Nobile di Montepulciano ヴィーノノービレディモンテプルチアーノ」。現当主エリザベッタは3代目にあたります。祖父が生み出し、父が守ってきたノービレの名前を、「変わることなく残したい」と語るエリザベッタ。彼女の純粋な思いによって、当時とほとんど変わらないワイン造りを行ってきた稀有な造り手です。

ようやくですが新しいヴァンテージ2016がリリースとなりました！基本的には収穫より約5年間で新しヴァンテージがリリースとなるファネッティではありますが、すべてのヴァンテージを一気にボトル詰めすることが無いため、ボトル詰めしたタイミングによって2015~2017をそれぞれ出荷しています。今回は2016、天候的にもバランスが良く、ノービレらしいエレガントで繊細なサンジョヴェーゼの魅力あふれる味わい。まさに教科書のようなヴィーノノービレとなります。ワインを飲むと、頭の中に食べたいものが容易に想像できる、とでも言いたいでしょうか。これからは飲み続けていきたいワインの一つです。



## Santo “サント” (375ml) <新アイテム>

以前にも何度かカンティーナに行った時、食後によく飲ませてもらっていたこのワイン。「Vin Santo ヴィンサント」と言え(トスカナを代表するデザートワインです。エリザベッタの父ジュゼッペが造り始めたもので、50L~100Lサイズの木樽(カラテッリ)の中で、10年以上費やして造られる本物のヴィンサント デル モンテプルチアーノ。通常のワインのように、一定の温度で保管するのではなくカンティーナの外、夏は暑く冬は寒い環境。樽の中を洗い流さず、日々引き継がれてきたオリ(Liebito di Madre)を受け継ぎ、醗酵と酸化熟成を繰り返して生まれる、まさに「Vino Sant=聖なるワイン」。今回初めて販売用としてボトル詰め、中身はジュゼッペ時代に醸造された1996年の収穫となります。

近年はDOCもかなり現代的なモノとなつてしまい、収穫から僅か3年でヴィンサントを名乗れるという現実、。「日々家族の祝いや大切な客人をもてなすため、特別な存在だったヴィンサントが、そんな簡単に造れるなんて思ってほしくない。今までは家族用として造り置いてきたけれど、本当のヴィンサントの存在を知ってもらいたくて、今回ボトル詰めしたの。」そう話してくれたエリザベッタ。

食文化や伝統はもちろん、時代の変化と共に変わっていくことは仕方ないことだと思います。しかし、当時のワイン造りや伝統的な食文化の素晴らしさや魅力は、決して忘れてほしくない。そして、時間をかけたモノ造りの魅力、重要性を少しでも伝えたい。ファネッティとして存在し続ける、エリザベッタの強い信念が詰まったワイン。ボトル詰めした量も少なく、諸々の事情で、現在の認証を取ることは難しいと判断した彼女。DOC ヴィンサントとしてではなく、その名前の一部「Santo」という名になりました。中身はもう、説明も必要ないほど素晴らしいヴィンサント。熟成香と練りにまれた複雑な香り、余韻を持った魅力あふれる味わいです。



## Verdieri corte Pagliare ヴェルディエーリ

ロンバルディアアーモンドヴァーサッピオネータ

イタリアの台所とも呼ばれるノヴァヴァ平野。その豊かな土地で、昔から親しまれてきた土地のワインを造り続ける、希少な存在ともいえるヴェルディエリ。「バルバマではバルミジャーノ レッジャーノとランブルスコ、ポー川を越えて目と鼻の先にあるマントヴァでは、グラナバダーノとランブルスコ マントヴァーノに決まってるでしょ！」そう笑う当主のミンマ。生まれ育ったこの土地を愛してやまない彼女は、主婦であり家族の胃袋を支えるまさにイタリアのマンマ。唾液腺をくすぐる彼女のワインは、食事無くて語ることはできません。最強の食中酒、ランブルスコ マントヴァーノ、そして切れ味抜群のロゼ、ヴェンクルー合わせてリリースです。

## Ven Crud2020 ヴェン クルー <新ヴァンテージ>

もともと色素の薄い黒ブドウ、ランブルスコ ソルバーラで造るロゼのフリッツァンテ。2020年は天候に恵まれましたが、果実味、酸のバランスが良く、久しぶりに切れ味抜群の仕上がりとりました。色調はかなり淡く、乾いた酸とガスがあり、飲み心地の良さを感じます。ソルバーラ特有の野性味、エレガントではなく素材のダイレクトさ、粗野でいて飾り気のない直球な味わい。飲むたびに空腹感が呼び起こされる酸。ミンマ曰く「お腹がいっぱいになっても、このワインがあればまだ食べられるわよ！」、確かにその気持ちもわかる、汗。食べすぎ注意なロゼフリッツァンテです！



## Lambrusco Mantovano2019 ランブルスコ マントヴァーノ <新ヴァンテージ>

マントヴァ周辺に残るランブルスコ ヴィアダネーゼで造られる、ビン内再醗酵のフリッツァンテ。平地で栽培されるにも関わらず、ブドウ自体の持つ酸があまりに高いこのブドウ。たっぷりと完熟しつつもしっかりと酸のある、正に食事と共にあり、いつもテーブルに置いておきたいワインです。2019はやや天候不良が続いたため、酸はありますが果実はやや控えめなヴァンテージ。ガス田は気休め程度、質感は細かく酸と旨味の強い、唾液腺が刺激される味わい。ガスが穏やかな分、いつも以上に心地よく食事が進む。やや強めの酸は、ワイン単体では際立ちますが、食事と合わせる事で、まるで調味料の一つであるかのように食事を引き立てる、テーブルにはなくてはならない存在です。



アスティの北東に位置するカスタニョーレ モンフェッラートの町。この土地に残る地品種である黒ブドウ「Ruche ルケ」、DOCGを取ったことで一時期話題を集めました。生産地帯は小さく、ルケを栽培・醸造している造り手は極僅か、希少なエリアでもあります。当主であるジャンカルロ ボルトリンはトリノ近郊で生まれ育ちました。都会での暮らしよりも、自然の残る環境、農業を営み暮らしてゆくことを夢見た彼は、2007年のヴィアリージの土地、放棄されていた小さな家と3haのブドウ畑を手に入れました。2009年にルケ、バルベーラ、グリニョーノを植樹、2013年より徐々にワイン造りを始めました。農業やワイン造りは素人だったジャンカルロ、「自分たちが暮らし、作り、食べる。土地に根付いた暮らしをしたい」という強い思いがあり、畑では一切の薬品や化学肥料を使用せず。ブドウ畑で唯一、銅と硫黄物を最低限使用する農業を続けてきました。



醸造については当初、全くの素人だったこともあり、近所の生産者にエノロゴとして手伝ってもらっていたというジャンカルロ。しかし、酵母添加や温度コントロール、現代の醸造技術で造られた自分のワインに「(自分で育てた)ブドウの味がしなかった」と、感じた彼。エノロゴの反対を押し切り、2015年より独学をベースに一切のコントロールをしない醸造方法に切り替え始めました。

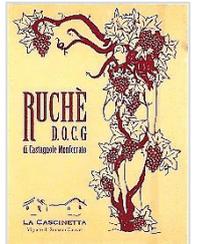
約3haのうち、2haを占めるルケ。土壌はカスタニョーレ周辺に多く見られる石灰質、粘土質、砂質が混ざり合う。場所により、マーブル上に土の色が分かれた緩やかな丘陵地。標高は250m、近年の温暖化、猛暑の影響を受けにくい、北東向きの斜面を好んで植えられたブドウ樹。畑ではクローバーやマメ科の植物の種をまき、緑肥としている以外加えるものはなく、銅と硫黄についても極僅か、最低限しか使用しないこだわり。そして何より最も特出すべきは、ブドウの収穫量の少なさ、そして完熟まで待ち続ける強い忍耐と意志。

DOCGで認められている9t/haに対し、彼の収穫量は3.5~4t/haという少なさ、。そして果皮、種子まで完全に成熟するまで収穫を遅らせる徹底的な覚悟。結果的に、超熟成したルケは、糖度が高すぎて潜在アルコール度数が15%を軽く超えるほど、。汗。この超凝縮したルケを果皮と共に約2週間、緩やかに醗酵が進む。これほどの糖度、アルコールであっても、今まで醗酵が途中で止まった経験はほとんどないと話すジャンカルロ。「収穫したブドウからは、完熟したブドウの香りの他に、強い酵母の香りがあふれる」という話に、ブドウの質の高さが想像できてしまいます、。非常に香りに特徴を持つルケ、その特徴を美しく表現する為に醗酵が終わった後、オリの状態を敏感に見極め、こまめにオリ引きを行う彼。その回数の多さに、むしろ酸化のリスクを心配してしまっていますが、「嫌気的な環境よりも活発な酵母、健全なアルコール、整った環境があれば、酸化を恐れる理由が俺にはわからない」と、一蹴されてしまいました。

カッシネッタのワインを支えているのは、経験値でも醸造テクニックでもない、溢れんばかりの素材(ブドウ)への信頼感、。久しぶりに出会う、裏表のない情熱と強い意志を持ったジャンカルロ。ワインとしてはまだ粗削りな面も多いですが、それを補って余りある素晴らしい味わいと魅力的なルケ。ぜひ一度お試しください！

**Ruche di Castagnole Monferrato 2019 & 2020 ルケ DOCG 《新アイテム》**

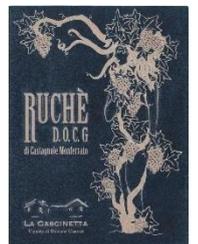
ルケは今回2つのヴィンテージを合わせてご紹介させていただきます。2019年はやや雨の多いヴィンテージ、しかしそこまで厳しい環境ではなく十分な日照を得られたバランスのある年だったと話しています。それに比べて、2020は猛暑のヴィンテージ。畑では水不足のため、過度な凝縮が起きた年。この相対する2つのヴィンテージ。土壌環境や気候の影響を受けやすいルケ。2019年は非常に果実的で繊細さ、フレッシュさを備えた、ある意味ルケというブドウの特徴をきれいに表現しているワイン。



そして対照的に、2020年は猛暑という事もあり、非常に香りが強い、そして醗酵中の温度もやや高い位置で推移していたと話すジャンカルロ。彼自身「こんな香りを放つルケは初めて、。」、そう言うほど衝撃的な香りと味わいを見せた驚きのヴィンテージ。今年3月に初めて訪問した際、2020のルケを飲んで驚愕したことをはっきりと覚えています。「Ruche ルケ」という、地域的にもマイナーな黒ブドウではありますが、おそらく一般的な赤ワインの概念やイメージを吹き飛ばすような、素晴らしいワインだと信じています。

**Ruche di Castagnole Monferrato 2016 ルケ リゼルヴァ DOCG 《新アイテム》**

DOCGとしてはリゼルヴァ表記が認められていないため、あくまでも個人的な意味合いとなりますが、。2016年の収穫より、最もポテンシャルをもったタンクから、木樽にて熟成行なったキュヴェ。このヴィンテージで初めて木樽を使ったというジャンカルロ。まだ実験的な醸造にはなりますが、長期間の熟成を経たルケの香りは、若いころのモノとは大きく変わります。ミントやタイムなどのハーブ香、複雑さを持つ熟成香からは、「昔はネッピオーロの近縁だと言われていた」という話が良くわかります。時間と共に開き迫力を増してゆく、存在感のあるワインです。



**San Fereolo サン フェレオーロ**

ピエモンテーアネオドリアーニ

| ワイン名                                                                | ヴィンテージ      | 種類 | 容量           | 上代(税別)        | メモ                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------|-------------|----|--------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La Lupa</b><br>ラ ルーパ<br>《新ヴィンテージ》                                | <b>2021</b> | ロゼ | <b>750ml</b> | <b>¥3,900</b> | ドルチェット90%、トラミネール アロマティコ10%。<br>ドルチェットは収穫後、直接压榨し果汁のみの状態で醗酵。トラミネールは完熟したものを果皮と共に約2週間醗酵したものをアッサンブラージュ。ドルチェットの果実的な柔らかさと、トラミネールの強いアロマと香り、個性的でありながらシンプルに楽しめるワイン。                                                                     |
| <b>Bianco "Coste di Valanche"</b><br>ピアンコ "コステ ディ ヴァランケ"<br>《新アイテム》 | <b>2019</b> | 白  | <b>750ml</b> | <b>¥4,800</b> | リースリング90%、トラミネール10%、樹齢3年〜。<br>リースリングは果皮とともに1週間、野生酵母による醗酵。遅く収穫したトラミネールは直接プレスし、リースリングのタンクに加える。压榨後そのまま木樽にて12か月熟成。瓶内で24か月以上の熟成期間をとる。<br>アルタランガに植えたリースリング、トラミネールより初めて収穫したブドウより醸造。石灰質、砂質の強い土壌は、今までのピアンコとは大きく印象の異なる、繊細さ、香り、奥行きをもった白。 |
| <b>Valdiba Dogliani Superiore DOCG</b><br>ヴァルディバ<br>《新ヴィンテージ》       | <b>2020</b> | 赤  | <b>750ml</b> | <b>¥3,500</b> | ドルチェット、樹齢30~40年。果皮と共に1週間程度、ステンレスタンクにて醗酵を促す。そのままタンクで12か月、ボトル詰め後6か月の熟成。サン フェレオーロの畑のドルチェット。木樽を通さずドルチェットの素顔ともいえる親しみやすさ、飲み心地を意識した、ある意味「ドリアーニらしい」ドルチェット。                                                                            |

|                                                                                            |      |    |        |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|--------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vigne Dolci Dogliani DOCG</b><br>ヴィーニェ ドルチ<br><<新ヴィンテージ>>                               | 2020 | 赤  | 750ml  | ¥3,900         | ドルチェット、樹齢 3~40 年。果皮と共に 1 週間程度、ステンレスタンクにて醗酵を促す。そのままタンクで 12 か月、ボトル詰め後 12 カ月の熟成。木樽を通さないヴァルディバと、同じ手法で造られたアルタ ランガのドルチェット。サン フェレオーロとは違うドルチェットの繊細さ、軽やかさを表現したワイン。                                                                                                                                            |
| <b>San Fereolo Dogliani Superiore DOCG</b><br>サン フェレオーロ<br><<新ヴィンテージ>>                     | 2015 | 赤  | 750ml  | ¥4,800         | ドルチェット、樹齢50~70年。選抜されていない様々なドルチェットのクローンが残る、ピエディ フランコ(自根)の畑を含む。完熟した果実、開放式の大樽にて40日、果帽を沈めた状態で醗酵。圧搾後大樽にて約2年間の熟成。ボトル詰め後約5年以上。徹底的な時間を費やしリリースされる、唯一無二のドルチェット。                                                                                                                                                |
|                                                                                            |      |    | 1500ml | ¥11,000<br>30本 | 2015は6月に猛烈な雹の影響を受けた厳しいヴィンテージ。その後は天候に恵まれ、素晴らしい完熟と凝縮。熟した果実、果皮の香りからくる妖艶さ。質感の良さを感じる素晴らしい味わい。                                                                                                                                                                                                             |
| <b>"1593" Langhe DOC Rosso</b><br>ミッレチンクエチエントノヴァンタレ<br><<新ヴィンテージ>>                         | 2011 | 赤  | 750ml  | ¥6,600         | ドルチェット、樹齢 70~80 年。選抜されていない様々なドルチェットのクローンが残る、ピエディ フランコ(自根)の畑のみ。良年のみ単独で醗酵・ボトル詰めされる特別なドルチェット。収穫後果皮と共に 60 日(果帽を沈めた状態で)開放式の大樽にて醗酵。大樽にて 4 年間、ボトル詰め後 7 年の熟成。特別なヴィンテージしか造られない、希少なドルチェット。もはやこれを飲んで、ドルチェットとは考えもしないんじゃないか?そう感じさせるほどの、素晴らしいピエモンテの赤ワインです。                                                         |
|                                                                                            |      |    | 1500ml | ¥14,500<br>60本 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Austri Langhe DOC Rosso</b><br>アウストリ                                                    | 2013 | 赤  | 750ml  | ¥4,400         | バルベレーラ 85%、ネッピオーロ 15%、樹齢 40 年。サンフェレオーロの畑よりやや低い 420m の畑。果皮とともに 4 週間以上。(果帽を沈めた状態で)開放式の大樽にて醗酵。圧搾後、大樽にて 24 か月、ボトル詰め後 60 か月熟成。サン フェレオーロと同じ概念で造られるバルベレーラ、ドルチェットには表現しえない酸の美しさ、繊細で複雑さを持ったタンニン、余韻の美しさ。2013 年は今まで以上に美しさを感じるワインです！                                                                              |
| <b>Il Provinciale Langhe DOC Rosso</b><br>イル プロヴィンチアーレ                                     | 2016 | 赤  | 750ml  | ¥4,400         | ネッピオーロ、樹齢 40 年。果皮と共に 3 週間以上、開放式の木樽にて緩やかに醗酵が始まるのを待つ。圧搾後、大樽にて 24 か月、ボトル詰め後 36 か月の熟成。ニコレッタの愛するピエモンテ、古き良きノロロへのオマージュともいえるワイン。2016 は非常に安定した緩やかな気候。収穫まで十分に時間を取ることができた年。果実と酸のバランスが良く、長期熟成のポテンシャルを持ったヴィンテージ。                                                                                                  |
| <b>Fanetti ファネッティ</b>                                                                      |      |    |        |                | トスカナーシエナーモンテプルチアーノ                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Vino Nobile di Montepulciano Riserva</b><br>ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ リゼルヴァ<br><<新ヴィンテージ>> | 2016 | 赤  | 750ml  | ¥3,500         | ブルニョーロ、カナイオーロ、マンモーロ。収穫後、果皮と共に2週間、野生酵母による醗酵を促す。圧搾後、大樽(20~30hl)にて 48 か月の熟成。現行の DOCG 規定ではなく、1915 年に彼女の祖父であるアダモ ファネッティが定めたヴィーノ ノービレの醸造方法、期間を忠実に守っているため、現在では彼らの造るすべてのノービレがリゼルヴァとなってしまうという矛盾が生じています。変わらないことに徹底的にこだわった、正に「モンテプルチアーノの高貴なワイン」です。                                                              |
| <b>Santo</b><br>サント<br><<新アイテム>>                                                           | —    | 白甘 | 375ml  | ¥8,500         | トレッビアーノトスカーノ、マルヴァージア ピアンカ。樹齢 30 年前後。1996 年の収穫より、現当主エリザベッタの父、ジュゼッペ ファネッティが醸造。この年に故エリザベス 2 世に贈呈した際に、記念として造られたエチケッタを復元。収穫後、約 3 か月陰干しを行い圧搾。カラテッリ(50~100L の小型の木樽)に移し、完全に密封。2 階の倉庫にて醗酵が完全に終わるまで最低でも 10 年以上を費やして造られる「聖なるワイン」。カンティーナで保管していたカラテッリより、2022 年にボトル詰め。DOC を取っていないが、ヴィンサントとしての本質を完璧に表現した、本物のヴィンサント。 |
| <b>Bianco S'Agnese</b><br>ビアンコ サンタニェーゼ                                                     | —    | 白  | 750ml  | ¥2,000         | トレッビアーノ トスカーノ、マルヴァージア ピアンカ、樹齢 30~40 年。収穫後、約1日のマセレーション(果皮浸漬)、野生酵母による醗酵を促す。圧搾後大型のセメントタンクにて醗酵、途中オリ引きを行いそのまま 12 か月の熟成。50 年以上全く変わらない手法のトスカナーピアンコ。時代や流行が目まぐるしく変わる中で、変わらずに存在し続けるファネッティのテーブルワイン。                                                                                                             |

## Bianco "Betty"

ピアンコ "ベッティ"

— 白 750ml ¥2,500

トレッピアーノ トスカーノ、マルヴァジアア ピアンカ主体、リースリング、樹齢 30 年。樹齢の古い区画より収穫、ピアンコ サンタニエーゼとして醸造を行ったものの、ボトル詰めされることなく、セメントタンクにて約 10 年の熟成。2022 年春にボトル詰め。収穫量に恵まれた 2012 年だけに起きた珍事ではありますが、ブドウの質が良かった分熟成にも耐えました。忘れられていたとは思えない素晴らしい表情と飲み心地を合わせもったピアンコ。

## Rosso Fanetti

ロッソ ファネッティ

(18) 赤 750ml ¥1,800

サンジョヴェーゼ主体、カナイオーロ、マルヴァジアア、トレッピアーノ、樹齢 30 年。収穫後、大型のセメントタンクにて約2週間のマセレーション。野生酵母による醗酵を促す。その後オリ引きを行い、使い込んだ大樽(30hl)にて24か月の熟成。ノンフィルターにてボトル詰め。地域の伝統として、白ブドウも合わせて醸造される、トスカーナの日常的ワイン。

## Vino Nobile di Montepulciano Riserva

ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ リゼルヴァ

2009 赤 750ml ¥4,900

ブルニョーロ、カナイオーロ、マンモーロ。収穫後、果皮と共に2週間、野生酵母による醗酵を促す。压榨後、大樽(20~30hl)にて7年以上の熟成。日照に恵まれた良年と呼べるヴィンテージ。10 年を越えても失われぬ果実とフレッシュさ、そして新たに生まれる熟成香と柔らかさ。ワイン造りに時間を費やすことの重要性、素晴らしいさを再確認させてくれる、お手本のようなヴィーノ ノービレ。

## Verdieri Corte Pagliare ヴェルディエリ

ロンバルディアーマントヴァーサッピオネータ

| ワイン名                                                      | ヴィンテージ | 種類       | 容量    | 上代(税別) | メモ                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------|--------|----------|-------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vén Crüd</b><br>ヴェン クルー<br>《新ヴィンテージ》                   | 2020   | ロゼ<br>微泡 | 750ml | ¥2,300 | ランブルスコ ソルバーラ、樹齢 30 年。収穫後、約 12 時間、果皮と共に醗酵、途中オリ引きのみ行いボトル詰め。瓶内で再び醗酵が始まる。その後 12 カ月の熟成。スポッカウーラ(オリ抜き)せずにリリース。                                     |
| <b>Lambrusco Mantovano</b><br>ランブルスコ マントヴァーノ<br>《新ヴィンテージ》 | 2019   | 赤<br>微泡  | 750ml | ¥2,000 | ランブルスコ ヴィアダネーゼ、樹齢30年。収穫後、果皮と共に 5~6 日、醗酵が始まったのちに压榨し大樽の中で醗酵。11 月以降気温の低下によって醗酵が止まるタイミングでボトル詰め。翌年の春以降、気温の上昇によって瓶内で再醗酵。そのままスポッカウーラ(オリ抜き)せずにリリース。 |
| <b>Sabbioneta Ancellotta</b><br>サッピオネータ アンチェロッタ           | 2014   | 赤<br>微泡  | 750ml | ¥2,400 | アンチェロッタ、樹齢 30~40 年。収穫後、果皮と共に約 2 週間大樽にて醗酵。压榨し醗酵が落ち着いたタイミングでボトル詰め。強い糖分によりまだ残糖がある状態、瓶内で醗酵が終わるのを待つ。強いアントシアニンと果実、甘やかでありながらもスムーズさを持った個性的な赤。       |

## La Cascinetta ラ カッシネッタ

《新規取り扱い造り手》

ピエモンテーアレックスンドリアーヴィアリージ

| 商品名                                                              | ヴィンテージ | 種類 | 容量    | 上代(税別) | メモ                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------|--------|----|-------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ruche di Castagnole Monferrato DOC</b><br>ルケ<br>《新アイテム》       | 2020   | 赤  | 750ml | ¥4,200 | ルケ 100%、樹齢 11 年。収穫後、果皮と共に約 2 週間の醗酵。压榨後、ステンレスタンクに移し、酸欠状態にならないようこまめにオリ引きを行いながら 12 か月の熟成。<br>想像以上に収量を抑え、ブドウが完熟するまで収穫を遅らせたルケは、強烈な糖度の高さと芳醇すぎる香りを身にまとう。2020 年は日照に恵まれ完熟しただけでなく、醗酵抑制やや高い温度にて醗酵したヴィンテージ。他のヴィンテージには感じ得ない素晴らしい香りと存在感のある魅力的な赤。                      |
| <b>Ruche di Castagnole Monferrato DOC</b><br>ルケ<br>《新アイテム》       | 2019   | 赤  | 750ml | ¥4,200 | ルケ 100%、樹齢 10 年。収穫後、果皮と共に約 2 週間の醗酵。压榨後、ステンレスタンクに移し、酸欠状態にならないようこまめにオリ引きを行いながら 12 か月の熟成。<br>想像以上に収量を抑え、ブドウが完熟するまで収穫を遅らせたルケは、強烈な糖度の高さと芳醇すぎる香りを身にまとう。2019 年はやや冷涼で雨が多かったヴィンテージ。果実の完熟は十分感じますが、酸の心地よさ、純粋な果実味の強さを感じるヴィンテージ。<br>豊潤で華やかなルケというブドウ品種の個性が際立ったヴィンテージ。 |
| <b>Ruche di Castagnole Monferrato DOC</b><br>ルケ リゼルヴァ<br>《新アイテム》 | 2016   | 赤  | 750ml | ¥5,500 | ルケ 100%、樹齢 7 年。収穫後、果皮と共に約 2 週間の醗酵。压榨後、ステンレスタンクに移し、酸欠状態にならないようこまめにオリ引きを行いながら 6 か月、500L の木樽に移し 48 か月の熟成。<br>自身で醸造を初めて、2 度目となるヴィンテージ。木樽を使ったのは初めて、、、とは思えない存在感。熟成香をも纏った素晴らしい味わい。                                                                             |